

N. 0001239

16/06/2014

Consiglio Nazionale delle Ricerche
di Scienze dell'Alimentazione**Manifestazione di interesse per la fornitura in noleggio con diritto di riscatto di N°6 sistemi di trasporto a Refrigerazione Passiva.****CIG: 5809737AA1**

L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche intende verificare l'interesse di operatori economici specializzati al fine di affidare l'appalto per la fornitura in noleggio con diritto di riscatto di un sistema di trasporto a Refrigerazione Passiva.

L'appalto ha per oggetto:

FORNITURA IN NOLEGGIO CON DIRITTO DI RISCATTO DI N°6 SISTEMI DI TRASPORTO A REFRIGERAZIONE PASSIVA (N°3 DI TIPO 1 E N°3 DI TIPO 2).

aventi le seguenti caratteristiche tecniche:

DESCRIZIONE

La Refrigerazione Passiva è una tecnologia applicata su automezzi, pallets, containers per la conservazione e il trasporto di merci deperibili quali ortofrutta, carni, prodotti ittici, prodotti lattiero caseari, fiori recisi etc.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Si basa sulla capacità del sistema di accumulare l'energia termica necessaria per il funzionamento autonomo nel periodo specificato mediante congelamento di una soluzione eutettica effettuato dall' unità motocondensante grazie alla quale circola il fluido frigorifero. Durante il funzionamento la temperatura viene mantenuta costante ai valori ottimali mediante l'assorbimento in modo progressivo e proporzionale al fabbisogno, di tutto il calore passante attraverso le pareti del mezzo e di quello generato dai prodotti. La fusione della massa termica (calore latente), preventivamente congelata fornisce l'energia necessaria.

Il cuore del sistema sono accumulatori di freddo disposti opportunamente nel vano da refrigerare.

CARATTERISTICHE DEL MODULO DI TIPO 1

Autonomia termica per conservazione in condizioni ATP (+ 30 °C)	120 ore
Temperatura interna a regime	0/+2° C
Umidità relativa	> 90 %
Ventilazione	Assente
Temperatura ambiente standard	+ 30 °C (ATP)
Temperature limite di funzionamento (ambiente)	Massima: + 45°C Minima: - 10 °C
Entalpia di fusione totale	>64.800 kJ (18.000 W/h)
K complessivo	0,35 W/°C
Dimensioni esterne (L*W*H)	1500*1500*2250
Dimensioni interne (L*W*H)	1.050*1.250*1.950
Tipo di installazione	Da esterni adatta all'impiego in ambiente marino ad alta concentrazione di salsedine
Tipo di struttura	Monolitica, trasportabile



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto di Scienze dell'Alimentazione

Ciascun dispositivo dovrà essere dotato di una unità di ricarica.

Aspetti energetici ed emissione CO₂	
Potenza massima assorbita a regime	1.000 W
Corrente massima assorbita a regime	5 A
Consumo orario medio energia	0.248 kWh
Costo medio energia per giorno (F1 a 134 € MWH)	0.8 €
Produzione media CO ₂ per giorno di funzionamento	3.2 kg
Tensione	230 V - 50 Hz
Caratteristiche impianto frigorifero	
Refrigerante	R404A
Resa frigorifera	3.000 W
Pressione sonora	< 65 dB(a) a 5 m
Dimensioni senza tubi (L x W x H)	700 x 620 x 460 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	5 m
Lunghezza cavi sonde e tubi flessibili circolazione gas	3 m
Caratteristiche generali	
Peso	70 kg
Grado di protezione (impianto elettrico)	IP55

CARATTERISTICHE DEL MODULO DI TIPO 2

Autonomia termica per conservazione in condizioni ATP (+ 30 °C)	120 ore
Temperatura interna a regime	0/+2° C
Umidità relativa	> 90 %
Ventilazione	assente
Temperatura ambiente standard	+ 30 °C (ATP)
Temperature limite di funzionamento (ambiente)	Massima: + 45°C Minima: - 10 °C
Apertura	Dall'alto
Cassette - dimensioni	430*280*90 mm
Cassette - capacità di carico	36
K complessivo	0,35 W/°C
Dimensioni esterne (L*W*H)	1.800*800*800
Dimensioni interne (L*W*H)	1.600*600*600
Tipo di installazione	Da esterni
Rizzaggio e movimentazione	Mediante 4 golfari posti agli angoli superiori
Tipo di struttura	Monolitica, trasportabile

Ciascun dispositivo dovrà essere dotato di una unità di ricarica.

Aspetti energetici ed emissione CO₂	
Potenza massima assorbita a regime	1.000 W
Corrente massima assorbita a regime	5 A
Consumo orario medio energia	0.248 kWh
Costo medio energia per giorno (F1 a 134 € MWH)	0.8 €
Produzione media CO ₂ per giorno di funzionamento	3.2 kg
Tensione	230 V - 50 Hz



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto di Scienze dell'Alimentazione

Caratteristiche impianto frigorifero	
Refrigerante	R404A
Resa frigorifera	3.000 W
Pressione sonora	< 65 dB(a) a 5 m
Dimensioni senza tubi (L x W x H)	700 x 620 x 460 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	5 m
Lunghezza cavi sonde e tubi flessibili circolazione gas	3 m
Caratteristiche generali	
Peso	70 kg
Grado di protezione (impianto elettrico)	IP55

Procedura di affidamento:

La procedura verrà espletata ai sensi dell'art.125 del D. Lgs. N° 163/2006. L'affidamento avverrà secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa.

Importo a base d'asta:

86.000,00 (ottantaseimila/00) euro oltre IVA di legge.

Luoghi di consegna della fornitura:

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - Consiglio Nazionale delle Ricerche
via Roma 64, Avellino (AV)

E

Distretto Produttivo della Pesca-COSVAP
Piazza della Repubblica, 8
91026 Mazara del Vallo (TP)

Soggetti ammessi e condizioni minime di partecipazione

Possono partecipare tutte le imprese

1. Che risultano essere iscritte alla CC.I.AA. nella categoria equivalente all'oggetto della contrattazione;
2. Che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
3. Il cui titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, tutti i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci Accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società, non hanno pendenti procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956 n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 31/05/1965 n.575;
4. Il cui titolare o il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale, tutti i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci Accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di

rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società, e i soggetti sopracitati cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione della presente lettera invito, non hanno riportato sentenze di condanna passate in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del C.P.P. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e non abbiano, altresì, riportato condanne, con sentenze passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art.45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

5. Il cui titolare o direttore tecnico non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dall'Azienda o che, nell'esercizio della propria attività professionale, non ha commesso alcun errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova dalla Amministrazione aggiudicatrice;

6. Che non hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita;

7. Che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita;

8. Che risultano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di essere in possesso della certificazione di cui all'art. 17 della L. 68/99, ovvero di non essere soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge (specificando la causa);

9. Di non avere riportato sanzioni interdittive di cui all'art.9, comma 2, lett. C), del D.lgs.n.231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;

10. Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17 della legge 55/1990;

11. Che la ditta non si è resa colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi dell'art.38 D.Lgs.163/06;

RUP: Dott.ssa Maria Grazia Volpe tel. 0825-299111 mail: mgvolpe@isa.cnr.it

Le ditte interessate possono presentare richiesta, riportando la dicitura di cui all'oggetto, entro e non oltre le ore 12:00 del 28 giugno 2014 a mano, PEC ai seguenti indirizzi:

- CNR - Istituto di Scienze dell'Alimentazione
Via Roma, 64 83100 Avellino
- PEC: isa@pec.cnr.it

Per informazioni rivolgersi al RUP

-La pubblicazione del presente avviso e la manifestazione di interesse delle ditte non vincola in alcun modo questo Istituto ad inviare l'invito per procedere all'ulteriore fase di gara

-L'Amministrazione Appaltante si riserva la facoltà di revocare, sospendere, modificare o non aggiudicare la stipula del contratto di fornitura, quando ne ravvisi l'opportunità, dandone



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto di Scienze dell'Alimentazione

comunicazione alle imprese concorrenti, che non avranno per ciò titolo ad alcun indennizzo o compenso

- I dati raccolti con il presente avviso, saranno utilizzati e trattati ai fini dell'avviso e nel rispetto del D. Lgs. 196/2003.

-Il presente avviso è pubblicato sul sito dell'ISA CNR di Avellino all'indirizzo web www.isa.cnr.it e presso il sito www.urp.cnr.it sezione gare ed appalti ed è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione del maggior numero di operatori; le manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'Istituto, in quanto hanno come unico scopo quello di prendere atto della disponibilità dei soggetti interessati e il possesso dei requisiti ad essere invitati a presentare l'offerta.

IL RUP

Maria Grazia Volpe